

[BA] OATMEAL STOUT

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **33**
- SRM **40.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (69%)	85 %	7
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	1 kg (13.8%)	73 %	20
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.9%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.9%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (3.4%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	40 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss kveik	Ale	Gęstwa	5 ml	House culture